

# COCCHI PAS DOSÉ 2017 ALTA LANGA DOCG 12° 75CL



75cl

**Marke**  
Cocchi

**Herkunft Land**  
Italien

**Herkunft Region**  
Piemont

**Jahrgang**  
2017

**Alkoholgehalt**  
12 %

**Weinfarbe**  
Weiss

**Rebsorte**  
Pinot Noir

**Herstellungsprozess**  
"Nach der Handlese gären die Trauben drei Wochen lang in kleinen Stahltanks, wie es Cocchi für seine Alta Langa-Weine traditionell vorschreibt. Die Gärung und Verfeinerung des Schaumweines dauert 60 Monate. Die Remuage erfolgt von Hand auf hölzernen Rüttelpulten; die erste "Dégorgement à la glace" wird in der Regel zweimal pro Jahr im Frühjahr und im Herbst durchgeführt. Beim Degorgieren wird auf die Zugabe von Likör und/oder Zucker verzichtet."

**Trinktemperatur**  
8 °C - 10 °C

**Allergene**  
Enthält Sulfite , Hefe

**Auszeichnungen**  
**Wine Enthusiast , 91 Punkte**

**55.00**  
(inkl.  
MwSt.)

|                |               |
|----------------|---------------|
| <b>Gewicht</b> | <b>1.65kg</b> |
| <b>Länge</b>   | <b>90mm</b>   |
| <b>Breite</b>  | <b>90mm</b>   |
| <b>Höhe</b>    | <b>320mm</b>  |